

Fondue

Zutaten:

800 g g Käse nach Belieben
½ Flasche saurer Weißwein
Ein wenig Muskat
2 Knoblauchzehen
250 g Tomaten
1 EL Maizena
Pfeffer
1 Laib Weißbrot

Zubereitung:

Mit grober Reibe reiben. Zerdrückten Knoblauch, Muskat und Tomaten dazu und Käsemasse umrühren. Danach Wein und Maizena und Pfeffer dazugeben, noch einmal umrühren. Danach Weißbrot in Stücke schneiden und mit Spießen eintauchen.